



Картофель, запеченный со сметаной, грибами и свежей петрушкой

⌚ 45—60 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 шт.	Большие картофелины с кожурой
12 ст. л.	Сметана
2 ст. л.	Подсолнечное масло
3 ст. л.	Белый винный уксус
10 шт.	Грибы (шампиньоны, вешенки)
2 ст. л.	Свежая петрушка нарезанная
3 ст. л.	♦ Приправа для овощей и грибов на углях
3 ст. л.	♦ Жареный лук
1 щепотка	♦ 4 перца
1 щепотка	♦ Соль морская

- 1 Заверните каждую картофелину в фольгу и положите на угли или решетку гриля. Через 40-45 мин. проколите картофель вилкой, чтобы убедиться, что он стал мягким.
- 2 Смешайте сметану с приправой "Овощи и сыр на гриле" и приправой "4 перца".
- 3 Нарежьте грибы на кусочки и обжарьте на медленном огне на масле. Посолите по вкусу. Дегласируйте уксусом и оставьте на некоторое время.
- 4 Снимите мягкий картофель с гриля и разрежьте ножом вдоль.
- 5 Сделайте отверстие в картофеле и заполните его сметаной и грибами. Посыпьте свежей петрушкой и жареным луком перед подачей. Приятного аппетита!

